

RECIPE

Tartaletki z borówkami i kremem Nutella®

Średnie

10 Porcje

1 h 0 min



Składniki na 10 porcji

Na kruche ciasto

200 g masła

400 g mąki

200 g cukru

1 żółtko

1 całe jajko

skórka starta z połowy cytryny

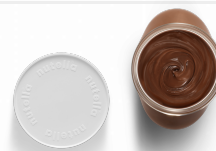
cukier wanilinowy

sól

Na nadzienie

200 g borówek

200 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1 Masło wyjmij z lodówki i pozostaw, by zmiękło w temperaturze pokojowej. Z mąki usyp kopczyk, w środku zrób dołek i dodaj cukier, pokrojone masło, żółtko, całe jajko, skórkę cytryny, cukier wanilinowy i szczyptę soli. Szybko zagnieć ciasto, uważając, by go nie rozgrzać (gdyby tak się stało, opłucz dłonie w zimnej wodzie).



2 Z zagniecionego ciasta uformuj kulę, oprósz mąką i zawiń w ściereczkę, po czym odłóż do lodówki na około pół godziny. Za pomocą wałka posypanego mąką rozwałkuj ciasto na grubość 5-6 mm.



- 3** | Używając odpowiedniej wielkości wykrawaczki wycinaj z ciasta krążki i wykładaj nim foremki do tartaletek tak, by zakrywało dno i boki. Ciasto w foremkach przykryj folią aluminiową i przysyp od góry suchymi ziarnami fasoli. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 220°C na około 8 minut, potem zdejmij folię wraz z fasolą i dopiecz. Pozostaw do wystudzenia.



- 4** | Na tartaletki nałóż krem Nutella® i udekoruj borówkami.

Gwarancja entuzjazmu przed i po użyciu.

Tartaletki to idealnej wielkości pojedyncze przekąski. Możesz nimi także poczęstować kogoś, kto naprawdę na to zasługuje. Wypełnione borówkami i kremem Nutella® są tak pyszne, że szkoda uronić choćby okruszek.